



Una filiera di prodotti toscani per consumatori sensibili al glutine

L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DI AGRICOLTORI E CONSUMATORI: PRIMI RISULTATI DEL PROGETTO

MERCOLEDÌ 6 DICEMBRE 2017 - ORE 15

Cooperativa "Il Rinnovamento Agricolo" – Via Rosiganina, 7 – Santa Luce (PI)
– SEMINARIO TECNICO –

- ORE 15.00 / APERTURA DEI LAVORI - Saluti dei rappresentanti istituzionali
Il progetto di filiera PRINCE e il PIF AGR-EAT: obiettivi ed azioni
Marco Failoni - CIA TOSCANA
Davide Pagliai - CONSORZIO STRIZZAISEMI
- ORE 15.30 / *Tecniche agronomiche per la coltivazione di miglio e grano saraceno per una filiera di prodotti toscani a basso contenuto di glutine - Primi risultati delle prove in campo*
Prof.ssa Laura Ercoli / SCUOLA SUPERIORE SANT'ANNA, PISA
- ORE 16.00 / *Contenuto nutraceutico di farine, pasta e pane a base di miglio e grano saraceno provenienti da filiere toscane*
Dott.ssa Daniela Cerretani / UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SIENA, SIENA
- ORE 16.30 / Interventi, domande, risposte dei relatori
- ORE 17.30 / Chiusura dei lavori

CONTATTI: laura.ercoli@santannapisa.it / daniela.cerretani@unisi.it



Intervento realizzato con il cofinanziamento
FEASR del Piano di Sviluppo Rurale
2014-2020 della Regione Toscana
Sottomisura 16.2 - Bando PIF



Regione Toscana

